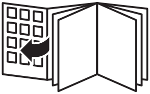
Register your product and get support at

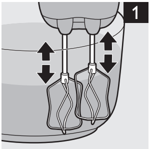
www.philips.com/welcome

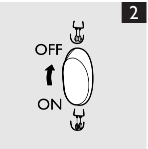
HR1571, HR1570

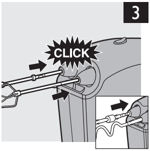


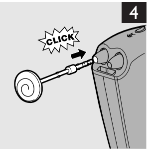
PHILIPS

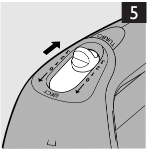


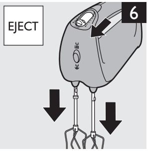

1

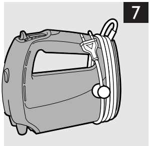

2
OFF
ON

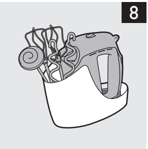

3
CLICK

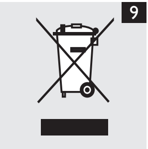

4
CLICK


5
TURBO
EJECT


6
EJECT


7


8


9

HR1571,HR1570

ENGLISH 6

DANSK 12

DEUTSCH 18

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 24

ESPAÑOL 31

SUOMI 37

FRANÇAIS 43

ITALIANO 49

NEDERLANDS 56

NORSK 62

PORTUGUÊS 68

SVENSKA 74

TÜRKÇE 80

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

- This mixer is equipped with the innovative FlexiMix system, which allows the beaters to move up and down when they touch the bowl. The beaters move independently of each other, which allows them to adjust to the shape of every bowl. As a result, it is much easier to reach every part of the bowl and to mix all ingredients thoroughly. The FlexiMix system makes the mixer easier to handle and gives you better control over the mixing process (Fig. 1).

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Caution
- Always insert the beaters, kneading hooks or pureeing accessory into the mixer before you connect it to the mains.
- Lower the beaters, kneading hooks or pureeing accessory into the ingredients before you switch on the appliance.
- Unplug the mixer before you remove the beaters, kneading hooks or pureeing accessory and before you clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

Electromagnetic fields (EMF)
This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Using the appliance

1 Make sure the FlexiMix button is set to 'OFF' when you insert the beaters, kneading hooks or pureeing accessory (HR1571 only) (Fig. 2).

2 Insert the beaters, kneading hooks or pureeing accessory (HR1571 only) into the mixer ('click'). You may need to turn them slightly while you do this (Fig. 3).

Note: Insert the kneading hook with the plastic collar into the larger opening in the bottom of the mixer.
- HR1571: You can use the pureeing accessory with a kitchen sieve (not supplied) to puree fruits and vegetables. Always insert the pureeing accessory into the larger opening (Fig. 4).
- When you use the beaters, you can set the FlexiMix button to 'ON' for better control over the mixing process (see chapter 'Introduction').

Note: Do not activate the FlexiMix function when you use the kneading hooks or the pureeing accessory.

3 Put the plug in the wall socket.

4 Put the ingredients in a bowl.
See the table below for the recommended quantities and processing times.

Quantities and processing times

Kneading hooks*	Quantity	Time	FlexiMix
Yeast dough	Max. 500g flour	Max. 5 minutes	Off

*) Select speed 3

Beaters*	Quantity	Time	FlexiMix
Batters for waffles, pancakes, etc.	Approx. 750g	Approx. 3 minutes	On
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750g	Approx. 3 minutes	On
Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	Approx. 15 minutes	On
Pureeing potatoes	Max. 750g	Max. 3 minutes	On
Whipping cream	Max. 500g	Max. 3 minutes	On
Whisking egg whites	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes	On
Cake mixture	Approx. 750g	Approx. 3 minutes	On

*) Start mixing at a low speed to avoid splashing. Switch to a higher speed later.

Pureeing accessory (HR1571 only)*	Quantity	Time	FlexiMix
Fruits and vegetables	Approx. 750g	Approx. 3 minutes	Off

*) Select speed 3

5 **Lower the beaters, kneading hooks or pureeing accessory (HR1571 only) into the ingredients.**

6 **Set the speed control to the desired speed to switch on the appliance (Fig. 5).**

- You can press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
- If you want to stop mixing or pureeing for a while, set the speed control to '0' to switch off the mixer. Then put the mixer (with the beaters, kneading hooks or pureeing accessory still attached) on its heel until you continue.

7 **When you have finished mixing or pureeing, set the speed control to '0' and unplug the appliance.**

8 **To release the beaters, kneading hooks or pureeing accessory, press the speed control forward to the eject position (Fig. 6).**

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water or rinse it under the tap.

1 **Clean the beaters, kneading hooks and pureeing accessory in warm water with some washing-up liquid or in the dishwasher.**

2 **Clean the motor unit with a moist cloth.**

Storage

1 Wind the cord round the heel of the appliance. Attach the cord to the mixer housing with the suction cap (Fig. 7).

2 HR1571: Put the appliance, beaters, kneading hooks and pureeing accessory in the storage box (Fig. 8).

Accessories

The following items are available from your dealer for replacement or as extra accessories. Please use the service code number mentioned below when ordering.

- Wire beaters are available in pairs under service code number 4203 065 64250
- Kneading hooks are available in pairs under service code number 4203 065 64260
- A storage box is available under service code number 4203 065 64280*
- A pureeing accessory is available under service code number 4203 065 64270*

* optional for type HR1570.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 9).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Recipe

Toscana bread

Ingredients:

- 750g flour
- 380ml water
- 50ml oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 1 package yeast
- 1 spoon dry rosemary
- 25g green or black olives

1. Put the flour, water, salt, sugar, oil and yeast in a bowl.
2. Knead the dough with the kneading hooks for 60 seconds.
3. Put the bowl with the dough in the fridge for 60 minutes.
4. Cut the olives into small pieces.
5. Take the dough out of the fridge and add the rosemary and the olives.
6. Insert the kneading hooks. Press the turbo button and mix the added ingredients for 10 seconds.
7. Bake the Toscana bread in a baking tin at 180°C for approximately 30 minutes.

Note: This recipe is extremely heavy for your mixer. Let your mixer cool down for 60 minutes after preparing this recipe.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

- Denne mixer er udstyret med det unikke FlexiMix-system, hvor piskerisene bevæger sig op og ned ved berøring af skålen. Piskerisene bevæger sig uafhængigt af hinanden og tilpasser sig således individuelt til alle typer skåle. Det gør det lettere at nå rundt i hele skålen og giver en ensartet blanding af ingredienserne. FlexiMix-systemet gør det nemmere at anvende mixeren og giver bedre kontrol over selve processen (fig. 1).

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.

Forsigtig

- Sæt altid piskeris, dejkroge eller puré-tilbehør i mixeren, inden stikket sættes i stikkontakten.
- Sænk piskeris, dejkroge eller puré-tilbehøret ned i ingredienserne, før du tænder for apparatet.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden du tager piskeris, dejkroge eller puré-tilbehøret af, og inden du rengør mixeren.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Sådan bruges apparatet

1 Sørg for, at FlexiMix-knappen står på “OFF”, når du påsætter piskeris, dejkroge eller puré-tilbehøret (kun HR1571) (fig. 2).

2 Sæt piskeris, dejkroge eller puré-tilbehøret (kun HR1571) på mixeren (“klik”). Du er muligvis nødt til at dreje dem en smule, når du gør det (fig. 3).

Bemærk: Dejkrogen med plastkraven skal sættes i det største af hullerne i bunden af håndmixeren.

- HR1571: Du kan bruge puré-tilbehøret sammen med en sigte (medfølger ikke) til at purere frugt og grøntsager. Sæt altid puré-tilbehøret i den største af åbningerne (fig. 4).
- Når du anvender piskeris, kan du sætte FlexiMix-knappen på “ON” for at få bedre kontrol over tilberedningen (se afsnittet “Introduktion”).

Bemærk: FlexiMix-funktionen må ikke aktiveres, når du anvender dejkroge og puré-tilbehør.

3 Sæt stikket i stikkontakten.

4 Kom ingredienserne i en skål.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Mængder og tilberedningstid

Dejkroge*	Mængde	Tid	FlexiMix
Gærdej	Maks. 500 g mel	Maks. 5 minutter	Off (slukket)

*) Vælg hastighed 3

Piskeris*	Mængde	Tid	FlexiMix
Flydende dej til vafler, pandekager o.lign.	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter	On (tændt)
Let sauce, kagecreme og suppe	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter	On (tændt)
Mayonnaise	Maks. 3 æggeblommer	Ca. 15 minutter	On (tændt)
Kartoffelmos	Maks. 750 g	Maks. 3 minutter	On (tændt)
Flødeskum	Maks. 500 g	Maks. 3 minutter	On (tændt)
Piskede æggehvider	Maks. 5 æggehvider	Ca. 3 minutter	On (tændt)
Kagedej	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter	On (tændt)

*) Begynd med lav hastighed for at undgå stænk og sprøjt. Skift gradvist til højere hastighed.

Puré-tilbehør (kun HR1571)*	Mængde	Tid	FlexiMix
Frugt og grøntsager	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter	Off (slukket)

*) Vælg hastighed 3

5 Sænk piskeris, dejkroge eller puré-tilbehør (kun HR1571) ned i ingredienserne.

6 Indstil hastighedsknappen til den ønskede hastighed for at tænde for apparatet (fig. 5).

- Tryk på turboknappen for at piske hurtigt eller for at øge hastigheden ved tunge processer, f.eks. æltning af gærdej.
- Ved midlertidig afbrydelse af processen sættes hastighedsknappen på "0" for at slukke for mixeren. Stil derefter mixeren (med piskeris, dejkroge eller puré-tilbehøret stadig påsat) på "hælen", indtil du er klar til at fortsætte.

7 Efter brug sættes hastighedsknappen på "0", og stikket tages ud af stikkontakten.

8 Piskeris, dejkroge og puré-tilbehør frigøres ved at skubbe hastighedsknappen frem i udløser-position (fig. 6).

Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.

Motorenheden må aldrig kommes i vand eller skylles under vandhanen.

1 Vask piskeris, dejkroge og puré-tilbehør i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel – eller i opvaskemaskinen.

2 Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.

Opbevaring

1 Rul ledningen om mixerens “hæl”, og fastgør ledningen til mixeren med den medfølgende sugekop (fig. 7).

2 HR1571: Anbring apparat, piskeris, dejkroge og puré-tilbehør i opbevaringsboksen (fig. 8).

Tilbehør

Følgende dele til udskiftning eller som ekstra tilbehør kan bestilles hos din Philips-forhandler. Oplys det ønskede typenummer ved bestilling.

- Trådpiskeris, 2 stk. - typenr. 4203 065 64250
- Dejkroge, 2. stk. - typenr. 4203 065 64260
- Opbevaringsboks - typenr. 4203 065 64280*
- Puré-tilbehør - typenr. 4203 065 64270*

* Ekstra tilbehør til type HR1570.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflevér det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 9).

Reklamationsret og service

Hvis du har behov for service eller oplysninger, eller hvis du har et problem, kan du besøge Philips’ websted på adressen www.philips.com eller kontakte det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i folderen “World-Wide Guarantee”). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Opskrift

Toscana-brød

Ingredienser:

- 750 g mel
- 380 ml vand
- 50 ml olie
- 1 tsk salt
- 1 tsk sukker
- 1 pakke gær
- 1 skefuld tørret rosmarin
- 25 g grønne eller sorte oliven

1 Kom mel, vand, salt, sukker, olie og gær i en skål.

2 Ælt dejen med dejkrogene i 60 sekunder.

3 Stil skålen med dejen i køleskabet i 60 minutter.

4 Skær olivenerne i små stykker.

5 Tag dejen ud af køleskabet, og tilsæt rosmarin og oliven.

6 Sæt dejkrogene på. Tryk på turbo-knappen, og bland ingredienserne i 10 sekunder.

7 Bag Toscana-brødet i en bageform ved 180°C i ca. 30 minutter.

Bemærk: Denne opskrift belaster mixeren meget. Lad mixeren køle af i 60 minutter, når du har fulgt denne opskrift.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

- Dieser Mixer ist mit dem innovativen FlexiMix-System ausgestattet. Dadurch können sich die Quirle nach oben und unten bewegen, wenn sie die Schüssel berühren. Die Quirle bewegen sich unabhängig voneinander und passen sich individuell an jede Schüsselform an. Dadurch können die Zutaten überall in der Schüssel gründlich vermischt werden. Das FlexiMix-System ermöglicht eine einfachere Handhabung des Mixers und bietet mehr Kontrolle über den Mixvorgang (Abb. 1).

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Achtung

- Stecken Sie den Netzstecker immer erst dann in die Steckdose, wenn Sie die Quirle, die Knethaken oder den Pürierstab in den Mixer eingesetzt haben.
- Tauchen Sie die Quirle, die Knethaken bzw. den Pürierstab in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Quirle, die Knethaken bzw. den Pürierstab aus der Motoreinheit nehmen oder das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Das Gerät benutzen

1 Achten Sie darauf, dass die FlexiMix-Funktion ausgeschaltet ist (‘OFF’), wenn Sie die Quirle, Knethaken oder den Pürierstab (nur HR1571) einsetzen (Abb. 2).

2 Stecken Sie die Quirle, Knethaken oder den Pürierstab (nur HR1571) in den Mixer und stellen Sie sicher, dass diese hörbar einrasten. Möglicherweise müssen Sie die Einsätze dabei etwas hin- und her drehen (Abb. 3).

Hinweis: Stecken Sie den Knethaken mit der Kunststoffmanschette in die größere Öffnung unten im Mixer.

- HR1571: Zum Pürieren von Obst und Gemüse können Sie zusätzlich zum Pürierstab ein Küchensieb verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten). Setzen Sie den Pürierstab stets in die größere Öffnung ein (Abb. 4).

- Wenn Sie die Knethaken verwenden, können Sie die FlexiMix-Funktion einschalten, um mehr Kontrolle über den Mixvorgang zu erhalten (siehe Kapitel 'Einführung').

Hinweis: Schalten Sie die FlexiMix-Funktion nicht ein, wenn Sie gerade die Knethaken oder den Pürierstab verwenden.

3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

4 Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.
Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der unten stehenden Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten

Knethaken*	Menge	Verarbeitungszeit	FlexiMix
Hefeteig	Max. 500 g Mehl	Max. 5 Minuten	Aus

*) Geschwindigkeitsstufe 3

Quirle*	Menge	Verarbeitungszeit	FlexiMix
Teig für Waffeln, Pfannkuchen etc.	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten	Ein
Leichte Soßen, Cremes und Suppen	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten	Ein
Mayonnaise	Max. 3 Eigelb	Ca. 15 Minuten	Ein
Kartoffelpüree	Max. 750 g	Max. 3 Minuten	Ein
Schlagsahne	Max. 500 g	Max. 3 Minuten	Ein
Eischnee	Max. 5 Eiweiß	Ca. 3 Minuten	Ein
Kuchenteig	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten	Ein

Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe, um Spritzer zu vermeiden. Schalten Sie später auf eine höhere Stufe.

Pürierstab (nur HR1571)	Menge	Verarbeitungszeit	FlexiMix
Obst und Gemüse	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten	Aus

*) Geschwindigkeitsstufe 3

5 Tauchen Sie die Quirle, die Knethaken bzw. den Pürierstab (nur HR1571) in die Zutaten.

6 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein, um das Gerät einzuschalten (Abb. 5).

- Drücken Sie die Turbotaste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.
- Wenn Sie den Mix- oder Püriervorgang unterbrechen möchten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf '0', um den Mixer auszuschalten. Stellen Sie das Gerät – ohne die Quirle, die Knethaken bzw. den Pürierstab abzunehmen – in aufrechter Position ab, bis Sie mit dem Arbeitsgang fortfahren.

7 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe '0' und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Mixen bzw. Pürieren fertig sind.

8 Um die Quirle, die Knethaken bzw. den Pürierstab zu entfernen, drücken Sie den Geschwindigkeitsregler nach vorne in die Auswerfposition (Abb. 6).

Reinigung

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

1 Reinigen Sie die Quirle, die Knethaken und den Pürierstab in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler.

2 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Aufbewahrung

1 Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung und befestigen Sie das Kabelende mithilfe des Saugnapfs am Mixergehäuse (Abb. 7).

2 HR1571: Verstauen Sie das Gerät, die Quirle, die Knethaken und den Pürierstab in der Aufbewahrungsbox (Abb. 8).

Zubehör

Die nachstehenden Teile sind als Ersatzteile oder zusätzliches Zubehör über Ihren Philips Händler erhältlich. Geben Sie bei Ihrer Bestellung bitte die entsprechende Typennummer an.

- Drahtquirle sind paarweise erhältlich unter der Typennummer 4203 065 64250.
- Knethaken sind paarweise erhältlich unter der Typennummer 4203 065 64260*.
- Eine Aufbewahrungsbox ist erhältlich unter der Typennummer 4203 065 64280*.
- Ein Pürierstab ist erhältlich unter der Typennummer 4203 065 64270*.

* Wahlweise für Typ HR1570.

Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 9).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Rezept

Toskanabrot

Zutaten:
- 750 g Mehl
- 380 ml Wasser
- 50 ml Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Päckchen Hefe
- 1 Löffel getrockneter Rosmarin
- 25 g grüne oder schwarze Oliven

1. Geben Sie Mehl, Wasser, Salz, Zucker, Öl und Hefe in eine Schüssel.
2. Kneten Sie den Teig mit den Knethaken 60 Sekunden lang.
3. Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig 60 Minuten lang in den Kühlschrank.
4. Schneiden Sie die Oliven in kleine Stücke.
5. Nehmen Sie den Teig wieder aus dem Kühlschrank, und geben Sie den Rosmarin und die Oliven hinzu.
6. Setzen Sie die Knethaken wieder ein, und drücken Sie auf die Turbo-Taste, um die hinzugefügten Zutaten 10 Sekunden lang zu mixen.
7. Backen Sie das Toskanabrot bei 180 °C etwa 30 Minuten lang.

Hinweis: Ihr Mixer wird bei diesem Rezept stark in Anspruch genommen. Lassen Sie ihn danach 60 Minuten abkühlen.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

- Αυτό το μίξερ είναι εφοδιασμένο με το καινοτόμο σύστημα ελατηρίων FlexiMix, το οποίο επιτρέπει στα εξαρτήματα ανάμειξης να κινούνται πάνω-κάτω όταν ακουμπούν στο μπολ. Τα εξαρτήματα ανάμειξης κινούνται ανεξάρτητα το ένα από το άλλο και προσαρμόζονται έτσι στο σχήμα κάθε μπολ. Συνεπώς, είναι πολύ πιο εύκολο να φτάσουν σε κάθε σημείο του μπολ και να αναμείξουν όλα τα υλικά πολύ καλά. Το σύστημα FlexiMix κάνει το μίξερ πιο εύχρηστο και προσφέρει καλύτερο έλεγχο της διαδικασίας ανάμειξης (Εικ. 1).

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.

Προσοχή

- Να εισάγετε πάντα τα εξαρτήματα ανάμειξης, τα εξαρτήματα ζύμωσης ή το εξάρτημα πολτοποίησης στο μίξερ προτού το συνδέσετε στο ρεύμα.
- Βυθίζετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης ή το εξάρτημα πολτοποίησης στα υλικά προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε το μίξερ από το ρεύμα πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης, τα εξαρτήματα ζύμωσης ή το εξάρτημα πολτοποίησης και πριν το καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Χρήση της συσκευής

1 Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί FlexiMix είναι ρυθμισμένο στη θέση 'OFF' όταν συνδέετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης ή το εξάρτημα πολτοποίησης (μόνο στον τύπο HR1571) (Εικ. 2).

2 Εισαγάγετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης ή το εξάρτημα πολτοποίησης (μόνο στον τύπο HR1571) στο μίξερ ('κλικ'). Ενδεχομένως να χρειαστεί να τα περιστρέψετε ελαφρώς (Εικ. 3).

Σημείωση: Βάλτε το εξάρτημα ζύμωσης με το πλαστικό κολάρο μέσα στο μεγαλύτερο άνοιγμα στο κάτω μέρος του μίξερ.

- HR1571: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα πολτοποίησης σε συνδυασμό με σουρωτήρι (δεν παρέχεται) για να πολτοποιήσετε φρούτα και λαχανικά. Συνδέετε πάντα το εξάρτημα πολτοποίησης στο μεγαλύτερο άνοιγμα (Εικ. 4).
- Όταν χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα ανάμειξης, μπορείτε να ρυθμίσετε το κουμπί FlexiMix στη θέση 'ON' για καλύτερο έλεγχο της διαδικασίας ανάμειξης (δείτε το κεφάλαιο 'Εισαγωγή').

Σημείωση: Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία FlexiMix όταν χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα ζύμωσης ή το εξάρτημα πολτοποίησης.

3 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

4 Βάλτε τα υλικά σε ένα μπολ.

Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας

Εξαρτήματα ζύμωσης*	Ποσότητα	Χρόνος	FlexiMix
Ζύμη με μαγιά	Μεγ. 500 γρ. αλεύρι	Μεγ. 5 λεπτά	Off

*) Επιλέξτε την ταχύτητα 3

Εξαρτήματα ανάμειξης*	Ποσότητα	Χρόνος	FlexiMix
Ζύμη για βάφλες, τηγανίτες, κτλ.	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά	On
Αραιές σάλτσες, κρέμες και σούπες	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά	On
Μαγιονέζα	Μεγ. 3 κρόκοι αυγών	Περίπου 15 λεπτά	On

Εξαρτήματα ανάμειξης*	Ποσότητα	Χρόνος	FlexiMix
Πουρές πατάτας	Μεγ. 750 γρ.	Μεγ. 3 λεπτά	On
Κρέμα σαντιγί	Μεγ. 500 γρ.	Μεγ. 3 λεπτά	On
Χτυπημένα ασπράδια αυγών	Μεγ. 5 ασπράδια αυγών	Περίπου 3 λεπτά	On
Μίγμα για κέικ	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά	On

*) Ξεκινήστε την ανάμειξη σε χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε το πιτσίλισμα. Επιλέξτε υψηλότερη ταχύτητα αργότερα.

Εξάρτημα πολτοποίησης (μόνο στον τύπο HR1571)*	Ποσότητα	Χρόνος	FlexiMix
Φρούτα και λαχανικά	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά	Off

*) Επιλέξτε την ταχύτητα 3

5 **Βυθίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης ή το εξάρτημα πολτοποίησης (μόνο στον τύπο HR1571) στα υλικά.**

6 **Ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στην επιθυμητή ταχύτητα για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 5).**

- Μπορείτε να πατήσετε το κουμπί turbo για πιο γρήγορη ανάμειξη ή αύξηση της ταχύτητας σε απαιτητικές εργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.
- Εάν θέλετε να διακόψετε προσωρινά τη διαδικασία ανάμειξης ή πολτοποίησης, ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση ‘0’ για να απενεργοποιήσετε το μίξερ. Έπειτα, τοποθετήστε το μίξερ (χωρίς να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης ή το εξάρτημα πολτοποίησης) όρθιο μέχρι να συνεχίσετε.

7 Όταν τελειώσετε τη διαδικασία ανάμειξης ή πολτοποίησης, ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση ‘0’ και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

8 Για να απασφαλίσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης ή το εξάρτημα πολτοποίησης, πιέστε το διακόπτη ταχυτήτων προς τα εμπρός στη θέση εξαγωγής (Εικ. 6).

Καθαρισμός

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.

Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.

1 Καθαρίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης, τα εξαρτήματα ζύμωσης και το εξάρτημα πολτοποίησης σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

2 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Συστήματα αποθήκευσης

1 Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση της συσκευής. Στερεώστε το καλώδιο στο περίβλημα του μίξερ με τη βοήθεια της βεντούζας (Εικ. 7).

2 HR1571: Τοποθετήστε τη συσκευή, τα εξαρτήματα ανάμειξης, τα εξαρτήματα ζύμωσης και το εξάρτημα πολτοποίησης στη θήκη αποθήκευσης (Εικ. 8).

Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα είδη διατίθενται από τον αντιπρόσωπό σας είτε για αντικατάσταση είτε ως επιπλέον εξαρτήματα. Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε τον κωδικό αριθμό σέρβις που αναφέρεται παρακάτω κατά την παραγγελία.

- Τα συρμάτινα εξαρτήματα ανάμειξης διατίθενται σε ζεύγη με τον κωδικό 4203 065 64250
- Τα εξαρτήματα ζύμωσης διατίθενται σε ζεύγη με τον κωδικό 4203 065 64260
- Η θήκη αποθήκευσης διατίθεται με τον κωδικό 4203 065 64280*
- Το εξάρτημα πολτοποίησης διατίθεται με τον κωδικό 4203 065 64270*

* προαιρετικά για τον τύπο HR1570.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 9).

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Συνταγή

Ψωμί Τοσκάνης

Υλικά:
- 750γρ. αλεύρι
- 380 ml νερό
- 50 ml λάδι
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 πακέτο μαγιά
- 1 κουταλιά ξηρό δεντρολίβανο
- 25 γρ. πράσινες ή μαύρες ελιές

1 Τοποθετήστε το αλεύρι, το νερό, το αλάτι, τη ζάχαρη, το λάδι και τη μαγιά σε ένα μπολ.

2 Ζυμώστε τη ζύμη με τα εξαρτήματα ζύμωσης για 60 δευτερόλεπτα.

3 Τοποθετήστε το μπολ με τη ζύμη στο ψυγείο για 60 λεπτά.

4 Κόψτε τις ελιές σε μικρά κομμάτια.

5 Βγάλτε τη ζύμη από το ψυγείο και προσθέστε το δεντρολίβανο και τις ελιές.

6 Συνδέστε τα εξαρτήματα ζύμωσης. Πιέστε το κουμπί turbo και αναμείξτε τα υλικά για 10 δευτερόλεπτα.

7 Ψήστε το ψωμί Τοσκάνης σε ταψί στους 180°C για περίπου 30 λεπτά.

Σημείωση: Αυτή η συνταγή είναι πολύ βαριά για το μίξερ σας. Αφήστε το μίξερ να κρυώσει για 60 λεπτά μετά την εκτέλεση της συνταγής.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

- Esta amasadora está equipada con el innovador sistema FlexiMix, que permite que las varillas suban y bajen al tocar el recipiente. Las varillas se mueven independientemente la una de la otra, lo que les permite ajustarse a la forma de cada recipiente. De este modo es mucho más fácil llegar a todas las partes del recipiente y mezclar bien todos los ingredientes. El sistema FlexiMix hace que la amasadora sea más fácil de utilizar y ofrece un mejor control del proceso (fig. 1).

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

Precaución

- Inserte siempre las varillas batidoras o amasadoras o el accesorio para puré en la batidora antes de enchufarla a la red.

- Introduzca las varillas o ganchos para batir o amasar, o el accesorio para hacer puré en los ingredientes antes de encender el aparato.
- Desenchufe la amasadora de la red eléctrica antes de quitar las varillas o los ganchos para batir o amasar, o el accesorio para hacer puré y antes de limpiarla.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía quedará anulada si utiliza tales piezas o accesorios.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Uso del aparato

1 Asegúrese de que el botón FlexiMix esté colocado en la posición "OFF" cuando inserte las varillas o los ganchos para batir o amasar, o el accesorio para hacer puré (sólo modelo HR1571) (fig. 2).

2 Inserte las varillas o los ganchos para batir o amasar, o el accesorio para hacer puré (sólo modelo HR1571) en la amasadora ("clic"). Para ello, quizás tenga que girarlos ligeramente (fig. 3).

Nota: Introduzca el gancho para amasar con la arandela de plástico en la abertura más grande de la parte inferior de la amasadora.

- Modelo HR1571: puede utilizar el accesorio para hacer puré con un tamiz de cocina (no suministrado) para hacer puré de frutas y verduras. Inserte siempre el accesorio para hacer puré en la abertura más grande (fig. 4).
- Cuando utilice las varillas, puede colocar el botón FlexiMix en la posición "ON" para controlar mejor el proceso (consulte el capítulo "Introducción").

Nota: No active la función FlexiMix cuando utilice los ganchos para amasar o el accesorio para hacer puré.

3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

4 Ponga los ingredientes en el recipiente.

Consulte la tabla que aparece más abajo para ver las cantidades y los tiempos de procesado recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado

Ganchos para amasar*	Cantidad	Tiempo	FlexiMix
Masa de levadura	Máx. 500 g de harina	Máx. 5 minutos	Desactivada

*) Seleccione la velocidad 3

Varillas para batir*	Cantidad	Tiempo	FlexiMix
Pasta para gofres, tortitas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos	Activada
Salsas, cremas y sopas ligeras	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos	Activada
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	Aprox. 15 minutos	Activada
Puré de patatas	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos	Activada
Montar nata	Máx. 500 g	Máx. 3 minutos	Activada
Batir claras de huevo	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 minutos	Activada
Masa para tartas o bizcochos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos	Activada

*) Comience a preparar masa a una velocidad baja para evitar salpicaduras y luego cambie a una velocidad más alta.

Accesorio para hacer puré (sólo modelo HR1571)*	Cantidad	Tiempo	FlexiMix
Frutas y verduras	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos	Desactivada

*) Seleccione la velocidad 3

5 **Introduzca las varillas o los ganchos para batir o amasar, o el accesorio para hacer puré (sólo modelo HR1571) en los ingredientes.**

6 **Coloque el control de velocidad en la posición deseada para encender el aparato (fig. 5).**
- Puede pulsar el botón turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas exigentes, como amasar masa de levadura.
- Si desea hacer una pausa, coloque el control de velocidad en la posición “0” para apagar la amasadora. Coloque después el aparato sobre su base de apoyo (con las varillas o los ganchos para batir o amasar, o el accesorio para hacer puré aún montados) hasta que continúe con el proceso.

7 **Cuando haya terminado, coloque el control de velocidad en la posición “0” y desenchufe el aparato.**

8 **Presione el control de velocidad hacia delante hasta la posición de expulsión para soltar las varillas o los ganchos para batir o amasar, o el accesorio para hacer puré (fig. 6).**

Limpieza

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

1 **Lave las varillas batidoras o amasadoras y el accesorio para puré con agua tibia y un poco de detergente líquido, o en el lavavajillas.**

2 **Limpie la unidad motora con un paño húmedo.**

Almacenamiento

1 Enrolle el cable alrededor de la base de apoyo del aparato y fije el cable a la carcasa de la amasadora con la ventosa (fig. 7).

2 Modelo HR1571: Coloque el aparato, las varillas y los ganchos para batir o amasar y el accesorio para hacer puré en la caja para guardar (fig. 8).

Accesorios

Los siguientes elementos están disponibles en su distribuidor como repuestos o como accesorios adicionales. Al hacer el pedido, utilice el código que se indica.

- Las varillas están disponibles por pares con el código 4203 065 64250
- Los ganchos para amasar están disponibles por pares con el código 4203 065 64260
- La caja para guardar está disponible con el código 4203 065 64280*
- El accesorio para hacer puré está disponible con el código 4203 065 64270*

* Opcional para el modelo HR1570.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 9).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Receta

Pan toscano

Ingredientes:
- 750 g de harina
- 380 ml de agua
- 50 ml de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 paquete de levadura
- 1 cucharada de romero seco
- 25 g de aceitunas verdes o negras

1 Ponga la harina, el agua, la sal, el azúcar, el aceite y la levadura en un recipiente.

2 Amase durante 60 segundos con los ganchos para amasar.

3 Coloque el recipiente con la masa en el frigorífico durante 60 minutos.

4 Corte las aceitunas en trozos pequeños.

5 Saque la masa del frigorífico y añada el romero seco y las aceitunas.

6 Inserte los ganchos para amasar. Pulse el botón turbo y mezcle los ingredientes durante 10 segundos.

7 Hornee el pan toscano en el horno a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos.

Nota: Esta receta conlleva dificultad para la amasadora. Deje que la amasadora se enfríe durante 60 minutos después de preparar esta receta.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

- Tässä vatkaimessa on FlexiMix-toiminto, jonka ansiosta vispilät voivat nousta ja laskea, jos ne koskettavat kulhoa. Vispilät liikkuvat toisistaan riippumatta kulhon muotojen mukaan ja ulottuvat siten vatkaamaan kunnolla kaikki aineet. FlexiMix-vatkainta on helppo käsitellä ja vatkaaminen on aiempaa kätevämpää (Kuva 1).

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.

Varoitus

- Tarkista, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Varoitus

- Kiinnitä aina vispilät , taikinakoukut tai soseutin vatkaimeen, ennen kuin yhdistät sen pistorasiaan.
- Laske vispilät, taikinakoukut ja soseutin aineksiin, ennen kuin kytket laitteeseen virran.
- Irrota vatkaimen pistoke pistorasiasta, ennen kuin poistat vispilät, taikinakoukut tai soseuttimen ja ennen puhdistusta.

- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttö

1 Varmista, että FlexiMix-kytkin on OFF-asennossa, ennen kuin kiinnität vispilöitä, taikinakoukkuja tai soseutinta vatkaimeen (vain HR1571) (Kuva 2).

2 Kiinnitä vispilät, taikinakoukut ja soseutin (vain HR1571) vatkaimeen (kuulet napsahduksen), mitä varten niitä on ehkä hieman käännettävä (Kuva 3).

Huomautus:Työnnä taikinakoukku, jonka varressa on muovikaulus, suurempaan vatkaimen pohjassa olevista aukoista.

- HR1571:Voit käyttää soteutinta keittiösiivilän kanssa (ei toimiteta laitteen mukana) hedelmien ja vihannesten soseuttamiseen. Kiinnitä soseutin aina isompaan aukkoon (Kuva 4).
- Kun siirrät FlexiMix-painikkeen ON-asentoon vispilöitä käytettäessä, sekoittamista on helpompi hallita (katso luku Johdanto).

Huomautus: Älä ota FlexiMix-toimintoa käyttöön, kun käytät taikinakoukkuja tai soseutinta.

3 Työnnä pistoke pistorasiaan.

4 Mittaa aineet kulhoon.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Määrät ja käsittelyajat

Taikinakoukut*	Määrä	Aika	FlexiMix-toiminto
Hiivataikina	Enintään 500 g jauhoja	Enintään 5 minuuttia	Ei käytössä

*) Valitse nopeus 3

Vispilät*	Määrä	Aika	FlexiMix-toiminto
Ohukais- ja vohvelitaikina yms.	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia	Käytössä
Kastikkeet, keitot	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia	Käytössä
Majoneesi	Enintään 3 keltuaista	Noin 15 minuuttia	Käytössä
Perunasose	Enintään 750 g	Enintään 3 minuuttia	Käytössä
Kermavaahto	Enintään 500 g	Enintään 3 minuuttia	Käytössä
Valkuaisvaahto	Enintään 5 valkuaista	Noin 3 minuuttia	Käytössä
Kakkutaikina	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia	Käytössä

*) Voit välttää roiskumisen aloittamalla vatkaamisen pienellä nopeudella. Vaihda myöhemmin suuremmalle nopeudelle.

Soseutin (vain HR1571)*	Määrä	Aika	FlexiMix-toiminto
Marjat, hedelmät ja kasvikset	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia	Ei käytössä

*) Valitse nopeus 3

5 Laske vispilät, taikinakoukut tai soseutin ainesten joukkoon kulhoon (vain HR1571)

6 Valitse nopeus ja käynnistä laite (Kuva 5).
- Paina turbopainiketta, kun haluat lisätä vatkausnopeutta tai tarvitset enemmän voimaa esimerkiksi leipätaikinan vaivaamiseen.
- Jos haluat lopettaa vatkaamisen tai soseuttamisen hetkeksi, valitse nopeusasetukseksi 0, jolloin vatkaimen virta katkeaa. Aseta vatkain pystyasentoon (älä irrota vatkaimia, taikinakoukkuja tai soseutinta) siihen saakka, kunnes jatkat.

7 Kun et halua enää vatkata tai soseuttaa, valitse nopeudeksi 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.

8 Irrota vatkaimet, taikinakoukut tai soseutin painamalla nopeuskytkintä eteenpäin poistoasentoon (Kuva 6).

Puhdistaminen

Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä juoksevalla vedellä.

1 Pese vispilät, taikinakoukut ja soseutin lämpimällä pesuvedellä tai astianpesukoneessa.

2 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Säilytys

1 Kierrä johto laitteen alaosan ympärille. Kiinnitä johto vatkaimen runkoon imukupilla (Kuva 7).

2 HR1571: Aseta vatkain, vispilät, taikinakoukut ja soseutin säilytyskoteloon (Kuva 8).

Lisätarvikkeet

Voit tilata jälleenmyyjiltä seuraavia osia. Käytä tilatessasi alla mainittua varaosanumeroa.

- Lankavatkaimia voi tilata numerolla 4203 065 64250
- Taikinakoukkuja voi tilata numerolla 4203 065 64260
- Säilytyslaatikon voi tilata numerolla 4203 065 64280*
- Soseuttimen voi tilata numerolla 4203 065 64270*

* Mallin HR 1570 lisätarvike.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 9).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Resepti

Toscanan leipä

Aineet:
- 750 g vehnäjauhoja
- 3,8 dl vettä
- 50 ml öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl sokeria
- 1 pkt hiivaa
- 1 tl kuivattua rosmariinia
- 25 g vihreitä tai mustia oliiveja

1. Laita jauhot, vesi, suola, sokeri, öljy ja hiiva kulhoon.
2. Vaivaa taikinaa taikinakoukuilla 60 sekuntia.
3. Siirrä kulho taikinoineen jääkaappiin 60 minuutiksi.
4. Leikkaa oliivit pieniksi paloiksi.
5. Ota taikina jääkaapista ja lisää rosmariini ja oliivit.
6. Laske taikinakoukut kulhoon. Sekoita lisättyjä aineksia 10 sekunnin ajan painamalla turbopainiketta.
7. Paista Toscanan leipää vuoassa 180 asteessa noin 30 minuuttia.

Huomautus: Tämä ohje on erittäin vaativa vatkaimelle. Anna vatkaimen jäähtyä 60 minuuttia tämän leivän valmistamisen jälkeen.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

- Ce batteur est doté d'un système innovant appelé FlexiMix qui permet aux fouets de se déplacer en hauteur lorsqu'ils entrent en contact avec le bol. Les fouets se déplacent de manière indépendante et s'adaptent ainsi en fonction de la forme de chaque bol. Il est donc plus facile d'atteindre chaque partie du bol et de mixer parfaitement tous les ingrédients. Le système FlexiMix garantit une manipulation plus aisée et un plus grand contrôle sur l'opération elle-même (fig. 1).

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

Attention

- Avant de brancher l'appareil, insérez les fouets, les crochets à pétrir ou l'accessoire pour purée dans le batteur.
- Abaissez les fouets, les crochets à pétrir ou l'accessoire pour purée dans les ingrédients avant de mettre l'appareil en marche.
- Débranchez toujours l'appareil avant de retirer les fouets, les crochets à pétrir ou l'accessoire pour purée et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Utilisation de l'appareil

1 Assurez-vous que le bouton du FlexiMix est bien réglé sur OFF (Arrêt) lorsque vous insérez les fouets, les crochets à pétrir ou l'accessoire pour purée (modèle HR1571 uniquement) (fig. 2).

2 Insérez les fouets, les crochets à pétrir ou l'accessoire pour purée (modèle HR1571 uniquement) dans le batteur (clic). Il peut s'avérer nécessaire de les tourner légèrement lorsque vous les insérez (fig. 3).

Remarque : Insérez le crochet à pétrir avec le collier en plastique dans la plus grande ouverture située à la base du batteur.

- Modèle HR1571 : vous pouvez utiliser l'accessoire pour purée en combinaison avec un chinois (non fourni) pour réduire des fruits et légumes en purée. Insérez toujours l'accessoire pour purée (modèle HR1571 uniquement) dans la plus grande ouverture (fig. 4).
- Lorsque vous utilisez les fouets, vous pouvez régler le bouton FlexiMix sur ON (Marche) pour obtenir un plus grand contrôle lorsque vous mixez des ingrédients (voir la section « Introduction »).

Remarque : N'activez pas la fonction FlexiMix lorsque vous utilisez les crochets à pétrir ou l'accessoire pour purée.

3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

4 Placez les ingrédients dans un saladier.
Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation

Crochets à pétrir*	Quantité	Temps	FlexiMix
Pâte levée	Max. 500 g de farine	Max. 5 min	Arrêt

*) Sélectionnez la vitesse 3.

Fouets*	Quantité	Temps	FlexiMix
Préparation pour gaufres, crêpes, etc.	Env. 750 g	Env. 3 min	Marche
Sauces légères, crèmes et soupes	Env. 750 g	Env. 3 min	Marche
Mayonnaise	Max. 3 jaunes d'œufs	Env. 15 min	Marche
Pommes de terre en purée	Max. 750 g	Max. 3 min	Marche
Crème fouettée	Max. 500 g	Max. 3 min	Marche
Œufs en neige	Max. 5 blancs d'œufs	Env. 3 min	Marche
Pâte à gâteau	Env. 750 g	Env. 3 min	Marche

*) Commencez à mélanger à la vitesse lente pour éviter d'éclabousser le plan de travail. Passez ensuite à la vitesse supérieure.

Accessoire pour purée (modèle HR1571 uniquement)*	Quantité	Temps	FlexiMix
Fruits et légumes	Env. 750 g	Env. 3 min	Arrêt

*) Sélectionnez la vitesse 3.

5 **Abaissez les fouets, les crochets à pétrir ou l'accessoire pour purée (modèle HR1571 uniquement) dans les ingrédients.**

6 **Mettez l'appareil en marche en sélectionnant la vitesse de votre choix (fig. 5).**

- Vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte.
- Si vous souhaitez interrompre l'opération quelque temps, réglez le variateur de vitesse sur 0, placez ensuite le batteur (avec les fouets, les crochets ou l'accessoire pour purée fixés) sur son talon jusqu'à ce que vous repreniez l'opération.

7 **Lorsque vous avez fini, réglez le variateur de vitesse sur 0 et débranchez l'appareil.**

8 **Pour retirer les fouets, les crochets ou l'accessoire pour purée, poussez le variateur de vitesse vers l'avant en position d'éjection (fig. 6).**

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

1 **Nettoyez les fouets, les crochets et l'accessoire pour purée à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.**

2 **Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.**

Rangement

1 Enroulez le cordon d'alimentation autour du talon de l'appareil et fixez-le sur l'appareil à l'aide de la ventouse fournie (fig. 7).

2 Modèle HR1571 : mettez l'appareil, les fouets, les crochets à pétrir et l'accessoire pour purée dans la boîte de rangement (fig. 8).

Accessoires

Pour commander des accessoires supplémentaires, rendez-vous chez votre revendeur Philips et utilisez les codes mentionnés ci-dessous.

- Fouets métalliques (par deux) - Code n° 4203 065 64250
- Crochets à pétrir (par deux) - Code n° 4203 065 64260
- Boîte de rangement - Code n° 4203 065 64280*
- Accessoire pour purée - Code n° 4203 065 64270**

* disponible en option pour le modèle HR1570.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 9).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Recette

Pain toscan

Ingrédients :

- 750 g de farine
- 380 ml d’eau
- 50 ml d’huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère de romarin séché
- 25 g d’olives vertes ou noires

1 Placez la farine, l’eau, le sel, le sucre, l’huile et la levure dans un saladier.

2 Mélangez la pâte avec les crochets à pétrir pendant 60 secondes.

3 Mettez le saladier contenant la pâte dans le réfrigérateur pendant 60 minutes.

4 Coupez les olives en petits morceaux.

5 Sortez la pâte du réfrigérateur et ajoutez le romarin et les olives.

6 Insérez les crochets à pétrir. Appuyez sur le bouton Turbo et mélangez pendant 10 secondes les ingrédients ajoutés.

7 Versez la pâte du pain toscan dans un moule à gâteau et faites cuire pendant 30 minutes à 180 °C.

Remarque : Cette recette est extrêmement éprouvante pour votre batteur. Une fois la préparation achevée, laissez votre batteur refroidir pendant 60 minutes.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

- Questo apparecchio è dotato dell'innovativo sistema FlexiMix che consente alle fruste di muoversi verso l'alto e verso il basso quando toccano il recipiente. Le fruste si muovono indipendentemente l'una dall'altra, adattandosi quindi alla forma dei diversi recipienti. In questo modo è molto più facile miscelare accuratamente il composto. Grazie al sistema FlexiMix, l'apparecchio è più facile da maneggiare e si ottiene una migliore miscelazione degli ingredienti (fig. 1).

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete la base motore nell'acqua e non sciacquatela mai sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultino danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Attenzione

- Inserite sempre le fruste, i ganci per impastare oppure lo speciale accessorio per purea prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Immergete le fruste, i ganci per impastare o l'accessorio per purea nel composto prima di accendere l'apparecchio.
- Togliete la spina dalla presa prima di estrarre le fruste, i ganci per impastare o lo speciale accessorio per purea e prima di pulire l'apparecchio.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Modalità d'uso dell'apparecchio

1 **Assicuratevi che il pulsante FlexiMix sia posizionato su "OFF" quando inserite le fruste, i ganci per impastare oppure l'accessorio per purea (solo mod. HR1571) (fig. 2).**

2 **Inserite le fruste, i ganci per impastare o lo speciale accessorio per purea (solo mod. HR1571) nell'apparecchio (il clic indica il corretto inserimento). Se necessario, ruotate leggermente gli accessori per inserirli correttamente (fig. 3).**

Nota inserite i ganci per impastare con la ghiera in plastica nell'apertura più grande, nella parte inferiore del mixer.

- HR1571: potete utilizzare l'accessorio per purea con un setaccio da cucina (non in dotazione) per passare frutta e verdura. Inserite sempre l'accessorio speciale per purea nell'apertura più grande (fig. 4).
- Quando utilizzate le fruste, potete impostare il pulsante FlexiMix su "ON" per un migliore controllo sul processo di miscelazione (consultare il capitolo "Introduzione").

Nota Non attivate la funzione FlexiMix quando usate i ganci per impastare o l'accessorio per purea.

3 **Inserite la spina nella presa di corrente a muro.**

4 **Mettete gli ingredienti in un contenitore.**
Consultate la tabella seguente per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Quantità e tempi di lavorazione

Ganci per impastare*	Quantità	Tempo	FlexiMix
Pasta di pane	Max. 500 g farina	Max. 5 minuti	Spento

*) Selezionate la velocità 3

Fruste*	Quantità	Tempo	FlexiMix
Pastella per cialde, pancake, ecc.	Circa 750 g	Circa 3 minuti	Acceso
Salse, creme e zuppe	Circa 750 g	Circa 3 minuti	Acceso
Maionese	Max. 3 tuorli d'uovo	Circa 15 minuti	Acceso
Purè di patate	Max. 750 g	Max. 3 minuti	Acceso
Panna montata	Max. 500 g	Max. 3 minuti	Acceso
Albumi montati a neve	Max. 5 albumi	Circa 3 minuti	Acceso

Fruste*	Quantità	Tempo	FlexiMix
Miscela per torte	Circa 750 g	Circa 3 minuti	Acceso

*) All'inizio selezionate una velocità bassa, per evitare gli schizzi, quindi passate a una velocità superiore.

Accessorio per purea (solo mod. HR1571)*	Quantità	Tempo	FlexiMix
Frutta e verdura	Circa 750 g	Circa 3 minuti	Spento

*) Selezionate la velocità 3

5 **Immergete le fruste, i ganci per impastare o l'accessorio per purea (solo mod. HR1571) nel composto.**

6 **Impostate il controllo della velocità sull'intensità desiderata per accendere l'apparecchio (fig. 5).**

- Premete il pulsante turbo per frullare più rapidamente o aumentare la velocità in caso di impasti particolarmente duri, come la pasta lievitata.
- Per interrompere momentaneamente il processo, selezionate il livello di velocità "0" per spegnere l'apparecchio e appoggiatelo (con le fruste, i ganci o l'accessorio per purea ancora inseriti) sulla base finché non riprendete la lavorazione.

7 **Al termine del processo, selezionate il livello di velocità "0" e staccate la spina.**

8 **Per sganciare le fruste, i ganci per impastare o l'accessorio per purea, premete il controllo della velocità in avanti verso la posizione "eject" (fig. 6).**

Pulizia

Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.

Non immergete mai la base motore nell'acqua né risciacquatela sotto l'acqua corrente.

1 Lavate le fruste, i ganci per impastare e l'accessorio per purea in acqua calda aggiungendo un po' di detersivo liquido oppure riponeteli direttamente in lavastoviglie.

2 Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Conservazione

1 Avvolgete il cavo attorno alla base dell'apparecchio e fissate l'estremità al mixer, con l'apposita clip in dotazione (fig. 7).

2 HR1571: riponete l'apparecchio, le fruste, i ganci per impastare e l'apparecchio per purea nell'apposita custodia (fig. 8).

Accessori

I seguenti accessori sono disponibili presso il vostro rivenditore di fiducia. Al momento dell'ordine, vi preghiamo di indicare il numero di codice riportato qui sotto.

- Le fruste a filo sono disponibili a coppie con il numero di codice 4203 065 64250
- I ganci per impastare sono disponibili a coppie con il numero di codice 4203 065 64260
- La custodia è disponibile con il numero di codice 4203 065 64280
- L'accessorio per purea è disponibile con il numero di codice 4203 065 64270*

* Optional per il modello HR1570.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 9).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Ricetta

Pane toscano

Ingredienti:
- 750 g di farina
- 380 ml di acqua
- 50 ml di olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 confezione di lievito
- 1 cucchiaio di rosmarino in polvere
- 25 g di olive verdi o nere

1 Mettete la farina, l'acqua, il sale, lo zucchero, l'olio e il lievito in un contenitore.

2 Lavorate l'impasto con i ganci pr impastare per 60 secondi.

3 Mettete il recipiente con l'impasto nel frigo per 60 minuti.

4 Tagliate le olive in piccoli pezzi.

5 Togliete l'impasto dal frigo e aggiungetevi il rosmarino e le olive.

6 Inserite i ganci per impastare. Premete il pulsante turbo e mischiate gli ingredienti per 10 secondi.

7 Fate cuocere il pane toscano in una teglia da forno a circa 180°C per circa 30 minuti.

Nota L'impasto di questa ricetta è molto duro pertanto, dopo la lavorazione, il mixer deve raffreddarsi per 60 minuti.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

- Deze mixer is voorzien van het innovatieve FlexiMix-systeem dat ervoor zorgt dat de kloppers op en neer kunnen bewegen als ze de kom raken. De kloppers bewegen onafhankelijk van elkaar en volgen zo de vorm van de kom. Daardoor kan makkelijker ieder deel van de kom worden bereikt en worden alle ingrediënten goed gemengd. Het FlexiMix-systeem maakt de mixer makkelijker te gebruiken en biedt betere controle over het mixproces (fig. 1).

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water. Spoel deze ook niet af.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Let op

- Steek altijd eerst de kloppers, de kneedhaken of het pureeraccessoire in het apparaat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Laat de kloppers, de kneedhaken of het pureeraccessoire in de ingrediënten zakken voordat u het apparaat inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de kloppers, de kneedhaken of het pureeraccessoire verwijdert en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Het apparaat gebruiken

1 Zorg ervoor dat de FlexiMix-knop op 'OFF' (UIT) staat als u de kloppers, de kneedhaken of het pureeraccessoire in het apparaat steekt (alleen HR1571) (fig. 2).

2 Steek de kloppers, de kneedhaken of het pureeraccessoire (alleen HR1571) in de mixer ('klik'). Mogelijk moet u deze onderdelen hierbij een beetje draaien (fig. 3).

Opmerking: Steek de kneedhaak met de kunststof kraag in de grootste opening in de onderzijde van de mixer.

- HR1571: U kunt het pureeraccessoire met een keukenzeef (niet bijgeleverd) gebruiken om groenten en fruit te pureren. Steek het pureeraccessoire altijd in de grootste opening (fig. 4).
- Tijdens het gebruik van de kloppers kunt u de FlexiMix-knop op 'ON' (AAN) zetten zodat u een betere controle hebt over het mixproces (zie hoofdstuk 'Inleiding').

Opmerking: Schakel de FlexiMix-functie niet in als u de kneedhaken of het pureeraccessoire gebruikt.

3 Steek de stekker in het stopcontact.

4 Doe de ingrediënten in een kom.
Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden

Kneedhaken*	Hoeveelheid	Bewerkingstijd	FlexiMix
Gistdeeg	Max. 500 g bloem	Max. 5 minuten	Uit

*) Kies stand 3

Kloppers*	Hoeveelheid	Bewerkingstijd	FlexiMix
Beslag voor wafels, pannenkoeken enz.	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten	Aan
Dunne sauzen, crèmes en soepen	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten	Aan
Mayonaise	Max. 3 eierdooiers	Ong. 15 minuten	Aan
Aardappels pureren	Max. 750 g	Max. 3 minuten	Aan
Slagroom	Max. 500 g	Max. 3 minuten	Aan
Eiwitten kloppen	Max. 5 eiwitten	Ong. 3 minuten	Aan
Cakedeeg	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten	Aan

*) Begin op een lage snelheid te kloppen om spatten te voorkomen en schakel pas later over op een hogere snelheid.

Pureeraccessoire (alleen HR1571)*	Hoeveelheid	Bewerkingstijd	FlexiMix
Groente en fruit	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten	Uit

*) Kies stand 3

5 Laat de kloppers, de kneedhaken of het pureeraccessoire (alleen HR1571) in de ingrediënten zakken.

6 Stel de snelheidsknop in op de gewenste snelheid om het apparaat in te schakelen (fig. 5).

- Druk op de turboknop om sneller te mixen of om meer vermogen te hebben bij zware bewerkingen zoals het kneden van gistdeeg.
- Als u het mixen of pureren tijdelijk wilt onderbreken zet u de bedieningsknop op '0' om de mixer uit te schakelen. Plaats de mixer vervolgens op de hiel (met de kloppers, de kneedhaken of het pureeraccessoire nog bevestigd) totdat u verdergaat.

7 Duw de bedieningsknop naar stand '0' en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met kloppen of pureren.

8 Duw de bedieningsknop naar voren naar de uitwerpstand om de kloppers, de kneedhaken of het pureeraccessoire te ontgrendelen (fig. 6).

Schoonmaken

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

1 Maak de kloppers, kneedhaken en het pureeraccessoire schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

2 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Opbergen

1 Wikkel het snoer rond de hiel van het apparaat en maak het snoer aan de mixer vast met het zuignapje (fig. 7).

2 HR1571: Plaats het apparaat, de kloppers, de kneedhaken en het pureeraccessoire in de opbergdoos (fig. 8).

Accessoires

De volgende onderdelen zijn verkrijgbaar bij uw dealer ter vervanging of als extra accessoires. Gebruik de onderstaande codenummers als u een bestelling plaatst.

- Draadkloppers zijn verkrijgbaar per paar onder codenummer 4203 065 64250
- Kneedhaken zijn verkrijgbaar per paar onder codenummer 4203 065 64260
- Een opbergdoos is verkrijgbaar onder codenummer 4203 065 64280*
- Een pureeraccessoire is verkrijgbaar onder codenummer 4203 065 64270*

* Optioneel bij type HR1570.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 9).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.com) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw lokale Philips-dealer.

Recept

Toscaans brood

Ingrediënten:
- 750 g bloem
- 380 ml water
- 50 ml olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 1 pak gist
- 1 lepel gedroogde rozemarijn
- 25 g groene of zwarte olijven

1. Doe de bloem, het water, het zout, de suiker, de olie en de gist in een kom.
2. Kneed het deeg 60 seconden met de kneedhaken.
3. Zet de kom met het deeg 60 minuten in de koelkast.
4. Snijd de olijven in kleine stukjes.
5. Haal het deeg uit de koelkast en voeg de rozemarijn en de olijven toe.
6. Steek de kneedhaken in het apparaat. Druk op de turboknop en mix de toegevoegde ingrediënten 10 seconden.
7. Bak het Toscaanse brood ongeveer 30 minuten in een bakblik op 180°C.

Opmerking: Dit recept is extreem zwaar voor de mixer. Laat de mixer 60 minuten afkoelen na het bereiden van dit recept.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

- Denne mikseren er utstyrt med det nyskapende FlexiMix-systemet, som gjør at vispene beveger seg opp og ned når de berører bollen. Vispene beveger seg uavhengig av hverandre, slik at de kan tilpasse seg formen på bollen som brukes. På denne måten blir det mye enklere å komme til rundt i bollen og få blandet alle ingrediensene ordentlig. FlexiMix-systemet gjør det enklere å håndtere mikseren og gir bedre kontroll over miksingen (fig. 1).

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på ledningen, støpselet eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.

Viktig

- Vispene, eltekrokene eller moseren må alltid settes inn i mikseren før apparatet kobles til stikkontakten.
- Senk vispene, eltekrokene eller moseren ned i ingrediensene før du slår på apparatet.
- Ta ut støpselet før du fjerner vispene, eltekrokene eller moseren, og før du rengjør mikseren.
- Du må ikke bruke tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Bruke apparatet

1 Forsikre deg om at FlexiMix-knappen er slått av når du setter inn vispene, eltekrokene eller moseren (bare HR1571) (fig. 2).

2 Sett vispene, eltekrokene eller moseren (bare HR1571) inn i mikseren (til det høres et klikk). Du må kanskje vri litt på dem mens du gjør dette (fig. 3).

Merk: Sett eltekroken med plastring i den største åpningen i bunnen av mikseren.

- HR1571: Du kan bruke moseren sammen med en sil (følger ikke med) for å mose frukt og grønnsaker. Sett alltid moseren inn i den største åpningen (fig. 4).
- Når du bruker vispene, kan du sette på FlexiMix-knappen for å få bedre kontroll over miksingen (se kapitlet Innledning).

Merk: FlexiMix-funksjonen må ikke aktiveres under bruk av eltekrokene eller moseren.

3 Sett støpselet inn i stikkontakten.

4 Ha ingrediensene i en bolle.

Informasjon om mengder og bearbeidingstider finner du i tabellen nedenfor.

Mengder og bearbeidingstider

Eltekroker*	Mengde	Tid	FlexiMix
Gjærdeig	Maks. 500 g mel	Maks. 5 minutter	Av

*) Velg hastighet 3

Visper*	Mengde	Tid	FlexiMix
Røre til vafler, pannekaker osv.	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter	På
Tynne sauser og supper	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter	På
Majones	Maks. 3 eggeplommer	Ca. 15 minutter	På
Lage potetmos	Maks. 750 g	Maks. 3 minutter	På
Piske krem	Maks. 500 g	Maks. 3 minutter	På
Piske eggehviter	Maks. 5 eggehviter	Ca. 3 minutter	På
Kakemiks	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter	På

*) Begynn miksingen ved lav hastighet for å unngå søl. Øk hastigheten etter hvert.

Moser (kun HR1571)*	Mengde	Tid	FlexiMix
Frukt og grønnsaker	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter	Av

*) Velg hastighet 3

5 **Senk vispene, eltekrokene eller moseren (bare HR1571) ned i ingrediensene.**

6 **Still inn ønsket hastighet for å slå på apparatet (fig. 5).**
- Du kan trykke på turboknappen hvis du vil at blandeprosessen skal gå raskere, eller hvis du vil øke hastigheten under tunge oppgaver, f.eks. når du elter gjærdeig.
- Hvis du vil stoppe å mikse eller mose en stund, setter du hastigheten til 0 for å slå av mikseren. Deretter setter du mikseren (fortsatt med vispene, eltekrokene eller moseren på) i oppreist stilling til du fortsetter.

7 **Når du er ferdig med å mikse eller mose, setter du hastigheten til 0 og trekker ut støpselet.**

8 **Du løsner vispene, eltekrokene eller moseren ved å skyve hastighetskontrollen forover til utløsingsstilling (fig. 6).**

Rengjøring

Trekk alltid ut støpselet før du rengjør apparatet.

Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

1 **Vask vispene, eltekrokene og moseren i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskin.**

2 **Rengjør motorenheten med en fuktig klut.**

Oppbevaring

1 Vikle ledningen rundt bakstykket. Fest ledningen til mikserhuset med sugekoppen (fig. 7).

2 HR1571: Legg apparatet, vispene, eltekrokene og moseren i oppbevaringsesken (fig. 8).

Tilbehør

Følgende enheter er tilgjengelige fra leverandøren som reservedeler eller ekstra tilbehør. Bruk servicekodenumrene nedenfor ved bestilling.

- Trådvisper leveres parvis med servicekodenummer 4203 065 64250
- Eltekroker leveres parvis med servicekodenummer 4203 065 64260
- En oppbevaringseske leveres med servicekodenummer 4203 065 64280*
- En moser leveres med servicekodenummer 4203 065 64270*

*Valgfritt for type HR1570.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 9).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Oppskrift

Brød fra Toscana

Ingredienser:
- 750 g mel
- 380 ml vann
- 0,5 dl olje
- 1 teskje salt
- 1 teskje sukker
- 1 pakke gjær
- 1 skje tørket rosmarin
- 25 g grønne eller svarte oliven

1 Ha mel, vann, salt, sukker, olje og gjær i en bolle.

2 Kna deigen med eltekrokene i 60 sekunder.

3 Sett bollen med deigen i kjøleskapet i én time.

4 Del oliven i små biter.

5 Ta deigen ut av kjøleskapet, og tilsett rosmarin og oliven.

6 Sett inn eltekrokene. Trykk på turbo-knappen, og bland de tilsatte ingrediensene i 10 sekunder.

7 Stek brødet i en form ved 180 °C i cirka 30 minutter.

Merk: Denne oppskriften er svært tung for mikseren. La mikseren avkjøles i én time etter at du har brukt denne oppskriften.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

- Esta batedeira está equipada com o inovador sistema FlexiMix que permite que as varas se movimentem para cima e para baixo quando tocam na taça. As varas movimentam-se independentes uma da outra, ajustando-se assim ao formato da taça utilizada. Deste modo, torna-se muito mais fácil alcançar todos os pontos da taça e os ingredientes ficam muito melhor trabalhados. O sistema FlexiMix faz com que a batedeira seja muito mais simples de manusear e permite controlar melhor todo o processo (fig. 1).

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Não mergulhe o motor em água, nem o enxagúe à torneira.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não se sirva do aparelho no caso de o fio de alimentação, a ficha ou outros componentes se apresentarem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Cuidado

- Introduza sempre na taça as varas, as pás de amassar ou o acessório para purés antes de ligar a batedeira à corrente.
- Introduza as varas, pás de amassar e o acessório para purés nos ingredientes antes de ligar o aparelho.
- Desligue a batedeira da corrente antes de retirar as varas, as pás de amassar ou o acessório para purés, ou antes de limpar o aparelho.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia torna-se inválida.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Utilizar o aparelho

1 Ao introduzir as varas, pás de amassar ou o acessório para purés, certifique-se de que o botão FlexiMix está na posição 'OFF' (desligado) (apenas HR1571) (fig. 2).

2 Fixe as varas, pás de amassar ou o acessório para purés (apenas HR157) na batedeira ('clique'). Poderá ter de girar ligeiramente os acessórios para os fixar (fig. 3).

Nota: Introduza as pás de amassar com o colarinho de plástico dentro da abertura maior na base da batedeira.

- HR1571: Poderá utilizar o acessório para purés com um coador (não fornecido) para passar fruta e legumes. Introduza o acessório para purés sempre na abertura mais larga (fig. 4).
- Quando utilizar as varas, poderá colocar o botão FlexiMix na posição 'ON' (ligado) para um melhor controlo do processo (ver 'Introdução').

Nota: Não accione a função FlexiMix quando estiver a usar as pás de amassar ou o acessório para purés.

3 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

4 Coloque os ingredientes numa taça.

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento correctos.

Quantidades e tempos de processamento

Varas de amassar*	Quantidade	Tempo	FlexiMix
Massa levedada	Máx. 500 g de farinha	Máx. 5 minutos	Desligado ('off')

*) Seleccionar a velocidade 3

Batedeiras*	Quantidade	Tempo	FlexiMix
Massas para waffles, panquecas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos	Ligado ('on')
Molhos finos, cremes e sopas	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos	Ligado ('on')
Maionese	Máx. 3 gemas de ovo	Aprox. 15 minutos	Ligado ('on')
Puré de batata	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos	Ligado ('on')
Bater natas	Máx. 500 g	Máx. 3 minutos	Ligado ('on')
Bater claras	Máx. 5 claras de ovo	Aprox. 3 minutos	Ligado ('on')
Massa para bolos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos	Ligado ('on')

*) Comece por bater numa velocidade baixa para evitar salpicos. Passado algum tempo, mude para uma velocidade mais alta.

Acessório para purés (apenas HR1571)*	Quantidade	Tempo	FlexiMix
Frutas e legumes	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos	Desligado ('off')

*) Seleccionar a velocidade 3

5 **Introduza as varas, as pás de amassar ou o acessório para purés nos ingredientes.**

6 **Defina a velocidade a utilizar antes de ligar o aparelho (fig. 5).**
- Pressione o botão turbo para bater mais rapidamente ou para aumentar a velocidade em trabalhos pesados, como quando estiver a bater massa levedada.
- Se desejar interromper o trabalho durante algum tempo, coloque o controlo de velocidade na posição '0' para desligar a batedeira. Em seguida, coloque a batedeira (com as varas, pás de amassar ou acessório para purés ainda fixos) no suporte até retomar o trabalho.

7 **Quando terminar, coloque o controlo de velocidade na posição '0' e desligue o aparelho da corrente.**

8 **Para libertar as varas, pás de amassar ou acessório para purés, prima o controlo de velocidade para a posição de ejecção (para a frente) (fig. 6).**

Limpeza

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar.

Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água nem enxagúe à torneira.

1 **Lave as varas, as pás de amassar e o acessório para purés com água quente e um pouco de detergente líquido, ou coloque na máquina.**

2 **Limpe o motor com um pano húmido.**

Arrumação

1 Enrole o fio em torno do suporte do aparelho. Fixe o fio à batedeira utilizando a ventosa (fig. 7).

2 HR1571: Guarde o aparelho, as varas, as pás de amassar e o acessório para purés na caixa (fig. 8).

Acessórios

Os seguintes elementos encontram-se à venda no seu agente como acessórios independentes ou de substituição. Quando encomendar, indique o código de serviço mencionado em seguida.

- As varas em metal disponíveis em pares sob o código de serviço 4203 065 64250
- Pás de amassar - disponíveis em pares sob o código de serviço 4203 065 64260
- Caixa para guardar- disponível sob o código de serviço 4203 065 64280*
- Acessório para purés - disponível sob o código de serviço 4203 065 64270**

*: opcional no modelo HR1570.

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos normais no final da sua vida útil. Entregue-o num ponto de recolha autorizado para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 9).

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Receita

Pão Toscano

Ingredientes:
- 750g de farinha
- 380 ml de água
- 50 ml de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 pacote de levedura
- 1 colher de alecrim seco
- 25 g de azeitonas verdes ou pretas

1 Junte a farinha, a água, o sal, o açúcar, o óleo e a levedura numa taça.

2 Bata a massa com as pás para massas durante 60 segundos.

3 Coloque a taça com a maça no frigorífico durante 60 minutos.

4 Corte as azeitonas em pedaços pequenos.

5 Retire a massa do frigorífico e junte o alecrim e as azeitonas.

6 Introduza as varetas para massa. Prima o botão turbo e misture com os ingredientes adicionados durante 10 segundos.

7 Coloque a massa para o Pão Toscano numa forma e leve ao forno a 180°C durante cerca de 30 minutos.

Nota: Esta receita é extremamente pesada para a sua batedeira. Deixe a batedeira arrefecer durante cerca de 60 minutos antes de preparar esta receita.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

- Den här mixern är försedd med det nya FlexiMix-systemet, som gör att visparna rör sig uppåt och nedåt när de möter skålen. Visparna rör sig oberoende av varandra och ställer in sig efter skålens form. Det gör det mycket lättare att nå varje del av skålen och att blanda alla ingredienser ordentligt. Med FlexiMix-systemet går det lättare att hantera mixern och du får bättre kontroll över själva blandningen (Bild 1).

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.

Varning!
- Sätt alltid i visparna, degkrokarna eller purétillbehöret i mixern innan du ansluter den till eluttaget.
- Sänk ned visparna, degkrokarna eller purétillbehöret i ingredienserna innan du slår på apparaten.
- Dra ur nätsladden innan du tar bort visparna, degkrokarna eller purétillbehöret och innan du rengör mixern.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Använda apparaten

1 Se till att FlexiMix-knappen är i läget OFF (av) när du sätter i visparna, degkrokarna eller purétillbehöret (endast HR1571) (Bild 2).

2 Sätt i visparna, degkrokarna eller purétillbehöret (endast HR1571) i mixern (ett klickljud hörs). Du kan behöva vrida lite på dem när du gör det (Bild 3).

Obs! För in degkroken med plastkragen i den större öppningen på mixerns undersida.
- HR1571: Du kan använda purétillbehöret med en sil (medföljer inte) till att göra puré av frukter och grönsaker. Sätt alltid i purétillbehöret i den större öppningen (Bild 4).
- När du använder visparna kan du ställa in FlexiMix-knappen i läget ON (på) för bättre kontroll över själva blandningen (se kapitlet Introduktion).

Obs! Aktivera inte FlexiMix-funktionen när du använder degkrokarna eller purétillbehöret.

3 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

4 Häll ingredienserna i en skål.

I tabellen nedan visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mängder och tillredningstider

Degkrokar*	Mängd	Tid	FlexiMix
Jäsdeg	Max 500 g mjöl	Max 5 minuter	Av

*) Välj hastighet 3

Vispar*	Mängd	Tid	FlexiMix
Smet till våfflor, pannkakor etc.	Ca 750 g	Ca 3 minuter	På
Tunna såser, krämer och soppor	Ca 750 g	Ca 3 minuter	På
Majonnäs	Max 3 äggulor	Ca 15 minuter	På
Potatispuré	Max 750 g	Max 3 minuter	På
Vispa grädde	Max 500 g	Max 3 minuter	På
Vispa äggvitor	Max 5 äggvitor	Ca 3 minuter	På
Kakmix	Ca 750 g	Ca 3 minuter	På

*) Börja blanda vid låg hastighet för att undvika att det stänker. Slå på en högre hastighet senare.

Purétillbehör (endast HR1571)*	Mängd	Tid	FlexiMix
Frukt och grönsaker	Ca 750 g	Ca 3 minuter	Av

*) Välj hastighet 3

5 Sänk ned visparna, degkrokarna eller purétillbehöret (endast HR1571) i ingredienserna.

6 Slå på apparaten genom att ställa in hastighetskontrollen på önskad hastighet (Bild 5).

- Tryck på turboknappen om du vill blanda snabbare eller öka hastigheten under tunga uppgifter, till exempel när du knådar deg som ska jäsa.
- Om du vill sluta blanda eller göra puré en stund stänger du av apparaten genom att ställa in hastighetskontrollen på 0. Ställ sedan mixern på hälen (låt visparna, degkrokarna eller purétillbehöret sitta kvar) tills du fortsätter.

7 När du är färdig med blandningen eller purétillverkningen ställer du in hastighetskontrollen på 0 och drar ur nätsladden.

8 Tryck hastighetskontrollen framåt till utmatningsläget för att ta bort visparna, degkrokarna eller purétillbehöret (Bild 6).

Rengöring

Dra alltid ur nätsladden innan du rengör apparaten.

Sänk aldrig ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

1 Rengör visparna, degkrokarna och purétillbehöret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

2 Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

Förvaring

1 Vira sladden runt apparatens nederdel. Sätt fast sladden i mixerns hölje med sugproppen (Bild 7).

2 HR1571: Placera apparaten, visparna, degkrokarna och purétillbehöret i förvaringslådan (Bild 8).

Tillbehör

Följande tillbehör finns att köpa hos din återförsäljare om du behöver reservdelar eller vill ha extra tillbehör. Använd servicekodnumret som anges nedan när du beställer.

- Trådvispar finns i par med servicekodnummer 4203 065 64250
- Degkrokar finns i par med servicekodnummer 4203 065 64260
- En förvaringslåda finns att köpa med servicekodnummer 4203 065 64280*
- Ett purétillbehör finns att köpa med servicekodnummer 4203 065 64270*

* tillval till HR1570.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 9).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Recept

Toscanabröd

Ingredienser:
- 750 g mjöl
- 380 ml vatten
- 50 ml olja
- 1 tesked salt
- 1 tesked socker
- 1 paket jäst
- 1 sked torkad rosmarin
- 25 g gröna eller svarta oliver

1 Lägg mjöl, vatten, salt, socker, olja och jäst i en skål.

2 Knåda degen med degkrokarna i 60 sekunder.

3 Sätt skålen med degen i kylskåpet i 60 minuter.

4 Skär oliverna i små bitar.

5 Ta ut degen ur kylskåpet och tillsätt rosmarin och oliverna.

6 Stick in degkrokarna. Tryck på turboknappen och mixa de tillsatta ingredienserna i 10 sekunder.

7 Grädda toscanabrödet i en bakform i 180 °C i ca 30 minuter.

Obs! Det här receptet är mycket tungt för elvispen. Låt den svalna i 60 minuter efter att du har tillrett receptet.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

- Bu mikserde, çırpıcıların kaba temas ederken yukarı ve aşağı hareket etmesine olanak sağlayan, yeni FlexiMix sistemi bulunmaktadır. Çırpıcılar birbirinden bağımsız hareket ederek, her kabın şekline uyum sağlarlar. Bunun sonucunda, kabın her tarafına ulaşmak ve tüm malzemeleri iyice karıştırmak mümkün olur. FlexiMix sistemi sayesinde mikser kullanımı kolaylaşır ve karıştırma işlemi daha iyi kontrol edilir (Şek. 1).

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini asla suya sokmayın veya musluk altında yıkamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın tabanında belirtilen gerilimin yerel şebeke gerilimiyle uygunluğunu kontrol edin.
- Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar görmüş cihazları kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.

Dikkat

- Her zaman, çırpıcıları, yoğurucuları veya püre yapma aksesuarlarını miksere taktıktan sonra cihazın fişini prize takın.
- Cihazı çalıştırmadan önce çırpıcılar, yoğurucular veya püre yapma aksesuarını malzemenin içine sokun.
- Çırpıcılar, yoğurucular veya püre yapma aksesuarını çıkarmadan ve temizlemeden önce mikserin fişini çekin.
- Başka marka ya da Philips tarafından önerilmeyen aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi aksesuar ve parçaları kullandığınızda garantiniz geçersiz hale gelir.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Cihazın kullanımı

1 Çırpıcılar, yoğurucular veya püre yapma aksesuarını takmadan önce FlexiMix düğmesinin 'KAPALI' konumunda olduğundan emin olun (sadece HR1571) (Şek. 2).

2 Çırpıcılar, yoğurucular veya püre yapma aksesuarını (sadece HR1571) miksere ('klik' sesi duyulmalıdır). Bunları hafifçe döndürmeniz gerekebilir (Şek. 3).

Dikkat: Yoğurma kancasını mikserin alt kısmında bulunan plastik kenarlı geniş deliklere takın.

- HR1571: Meyve ve sebzeleri püre halinde getirmek için püre yapma aksesuarını bir süzgeçle (cihazlar sağlanmamaktadır) kullanabilirsiniz. Püre yapma aksesuarını mutlaka geniş ağza takın (Şek. 4).
- Çırpıcıları kullanırken karıştırma işlemi üzerinde daha iyi bir denetim için FlexiMix düğmesini 'AÇIK' konumuna getirin (bkz. 'Giriş' bölümü).

Dikkat: Yoğurucular ve püre aksesuarını kullanırken FlexiMix fonksiyonunu kullanmayın.

3 **Fişi prize takın.**

4 **Malzemeleri bir kabın içine yerleştirin.**

Uygun miktarlar ve hazırlama süreleri için aşağıdaki tabloya başvurun.

Miktarlar ve hazırlanma süreleri

Yoğurucular*	Miktar	Süre	FlexiMix
Mayalı hamur	Maks. 500 gr. un	Maks. 5 dakika	Kapalı

*) 3 numaralı hızı seçin

Çırpıcılar*	Miktar	Süre	FlexiMix
Gözleme, krep vb. karışımları	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika	Açık
Soslar, kremalar ve çorbalar	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika	Açık
Mayonez	Maks. 3 yumurta sarısı	Yaklaşık 15 dakika	Açık
Patates püresi	Maks.750 gr.	Maks. 3 dakika	Açık
Krem Şanti	Maks. 500 gr.	Maks. 3 dakika	Açık
Yumurta beyazlarını çırpma	Maks. 5 yumurta beyazı	Yaklaşık 3 dakika	Açık
Kek karışımı	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika	Açık

*) Sıçramayı önlemek için karıştırmaya düşük hızda başlayın. Daha sonra hızı artırın.

Püre yapma aksesuarı (sadece HR1571)*	Miktar	Süre	FlexiMix
Meyva ve Sebze	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika	Kapalı

*) 3 numaralı hızı seçin

5 Çırpıcıları, yoğurucuları veya püre yapma aksesuarını (sadece HR1571) malzemenin içine yerleştirin.

6 Cihazı açmak için hız kontrolünü istediğiniz hıza getirin (Şek. 5).
- Turbo düğmesine basarak hamur gibi yoğun malzemeleri daha hızlı karıştırabilirsiniz.
- Karıştırma veya püre yapma işlemine bir süre ara vermek isterseniz mikseri kapatmak için hız kontrolünü '0' konumuna getirin. Daha sonra devam ettiğiniz süre boyunca mikseri (çırpıcılar, yoğurucular veya püre yapma aksesuarı takılı halde) arka kısmı üzerine koyun.

7 Karıştırma veya püre yapma işlemini tamamladığınızda hız kontrolünü '0' konumuna getirin ve cihazın bağlantısını kesin.

8 Çırpıcılar, yoğurucular veya püre yapma aksesuarını çıkarmak için hız kontrolünü çıkarma konumuna getirin (Şek. 6).

Temizleme

Temizlemeye başlamadan önce, cihazın fişini mutlaka prizden çekin.

Motor ünitesini kesinlikle suya batırmayın veya musluk suyu altında yıkamayın.

1 Çırpıcıları, yoğurucuları ve püre aksesuarını ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkayın.

2 Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.

Saklama

1 Kabloyu cihazın arka kısmı etrafına dolayın. Kabloyu, emme başlıklı mikser muhafazasına bağlayın (Şek. 7).

2 HR1571: Cihazı, çırpıcıları, yoğurucuları ve püre aksesuarını saklama kabına yerleştirin (Şek. 8).

Aksesuarlar

Aşağıdaki parçalar, Philips bayilerinden yedek parça ya da ekstra aksesuar olarak satın alınabilir. Sipariş verirken lütfen aksesuarların ürün kodlarını belirtmeyi unutmayın.

- Tel çırpıcılar çift olarak 4203 065 64250 servis koduyla sipariş edilebilir
- Yoğurucular çift olarak 4203 065 64260* servis koduyla sipariş edilebilir*
- Saklama kutusu 4203 065 64280 servis koduyla sipariş edilebilir*
- Püre yapma aksesuarı 4203 065 64270 servis koduyla sipariş edilebilir*

* HR1560 modeli için opsiyonel.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalarına teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 9).

Garanti ve Servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

Tarif

Toscana ekmeği

Malzemeler:
- 750 gr un
- 380 ml su
- 50 ml yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 paket maya
- 1 kaşık kuru biberiye
- 25 gr yeşil veya siyah zeytin

1. Unu, suyu, tuzu, şekeri, yağı ve mayayı bir kaba koyun.
2. Hamuru, yoğurucular ile 60 saniye boyunca yoğurun.
3. Hamurun bulunduğu kabı 60 dakika buzdolabında bekletin.
4. Zeytinleri küçük parçalar halinde doğrayın.
5. Hamuru buzdolabından çıkarın ve biberiye ve zeytinleri ekleyin.
6. Yoğurucuları takın. Turbo düğmesine basın ve eklenen malzemeleri 10 saniye karıştırın.
7. Toscana ekmeğini pişirme kabına koyun ve 180°C sıcaklıkta yaklaşık 20 dakika pişirin.

Dikkat: Bu tarif mikseriniz için çok ağırdır. Bu tarifi hazırladıktan sonra mikserinizi 60 dakika soğumaya bırakın.

www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.1229.9